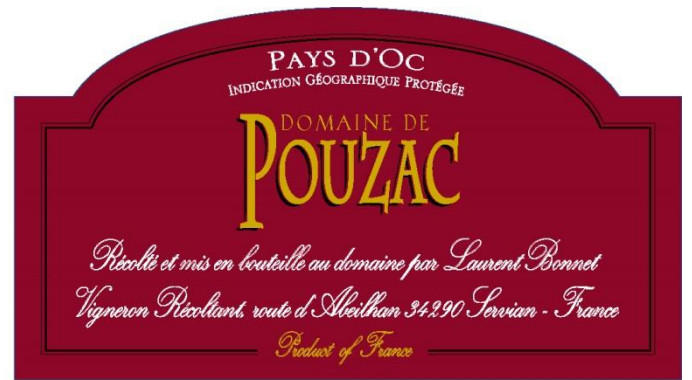


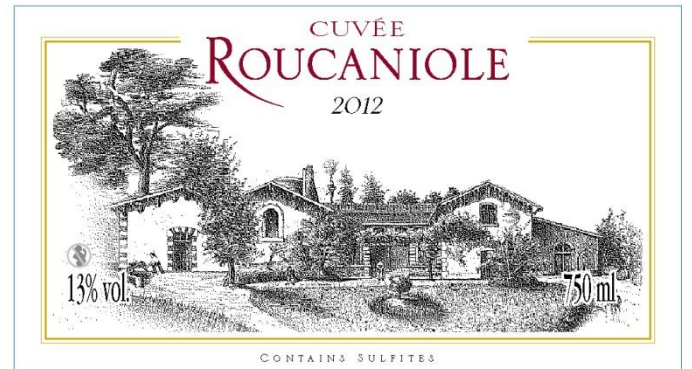
# DOMAINE DE POUZAC

IGP Oc



## Roucaniole Rosé

**Se déguste à l'apéritif, avec des fruits de mer ou avec du poisson.**



- Description: Vin Rosé. Assemblage de Grenache et de Cinsault.
- Age des vignes: plus de 20 ans
- Terroir: terre argilo calcaire. Parcelles orientées plein sud pour la Syrah et sur des coteaux très argileux pour le Grenache.
- Climat: Méditerranéen
- Date de récolte: à partir du premier septembre de chaque année. Les deux cépages sont ramassés à des dates différentes selon leur maturité respective.

*Vinification: entre 10 et 15 jours; séparée pour les 2 cépages*

- Techniques de vinification: recherche du fruit par des vinifications courtes sans trop d'extraction
- Température de vinification: dès la rentrée de la récolte, la température est abaissée à 5°C. La température du Chardonnay est ensuite stabilisée entre 10 et 15°C selon les conditions de dégustation rencontrées.

*Travail après vinification:*

- Soutirages rapides pour préserver le fruit
- Conditionnement: carton de 6 bouteilles bordelaises blanches debout

*Caractéristiques:*

- Titre d'alcool: 13%
- Acidité: 3,5
- Dégustation: cuvée pleine de charme, avec une bouche ronde et équilibrée; vins souple et facile à boire